Maestro™ PLUS

Moulin à café à broyeur conique

Manuel de fonctionnement





Émérite dans l'art de la mouture

Les manuels de fonctionnement sont disponibles
dans les langues suivantes sur
www.baratza.com

English.pdf Spanish.pdf
French.pdf German.pdf

Guide de dépannage disponible sur www.baratza.com

Merci d'avoir acheté le Moulin à café à broyeur conique Maestro Plus. Avec le Maestro Plus, il est plus simple que jamais de préparer un café de qualité professionnelle. Ci-dessous, vous trouverez les descriptions détaillées de tous les dispositifs qui font que le Maestro Plus se démarque des autres moulins de sa classe.

Broyeurs coniques

Les broyeurs coniques à rotation lente du Maestro Plus préservent l'arôme et la saveur des grains fraîchement moulus. Quarante étapes de réglage fournissent la personnalisation précise nécessaire pour les cafetières à expresso, au goutte-à-goutte et les presses françaises.

Bouton d'impulsion monté à l'avant

Le bouton d'impulsion monté à l'avant rend simple le moulage directement dans un panier à expresso. La goulotte d'éjection est conçue pour s'adapter à n'importe quel panier à expresso de maison ou commercial. Le Maestro Plus possède également un minuteur de soixante secondes, avec des réglages segmentés, pour des temps de mouture facilement répétables.

Système innovant de calibrage du broyeur

L'étendue de la taille du broyage et la précision des réglages sont vraiment impressionnants. Le Maestro Plus possède 40 réglages de broyage distincts, depuis Expresso à Presse française. Un système de calibrage innovant permet l'élimination de toutes les tolérances d'usinage, avec, pour résultat, une performance précise et identique pour tous les moulins. De plus, trois points supportent le broyeur circulaire du Maestro Plus, fournissant une plate-forme stable pour in broyage plus précis.



Table of Contents

AVANT D'UTILISER VOTRE MOULIN

Avant d'utiliser votre moulin Maestro Plus pour la première fois, vous devriez nettoyer la trémie à grain et le réceptacle à café moulu dans le l'eau chaude savonneuse. Voyez la section Entretien et Nettoyage pour obtenir des instructions sur la manière de retirer et de réinstaller ces parties. De la rouille peut se trouver sur les meules lorsque vous recevez le moulin. C'est normal et cela disparaîtra après qu'une petite quantité de café ait été moulue. Pour ôter la rouille et assaisonner les meules, veuillez moudre 100 grammes de café et débarrassez-vous en.

Maestro PLUS

Identification des parties

Couvercle de la trémie

Trémie pour grains entiers

Indicateur de réglage de mouture

Échelle de réglage de mouture

Bouton d'impulsion

Minuteur automatique ajustable

Réceptacle de café moulu

Base pesée



Anneau d'ajustement de mouture

Languette de réglage de mouture

Meule conique centrale

Joint en silicone (écorché)

Broyeur circulaire détachable

Alignement du broyeur et languettes de montage

Veuillez, s'il-vous-plaît, lire attentivement les informations ci-dessous. Elles contiennent des conseils importants relatifs à l'utilisation, la sécurité, l'entretien et le soin de cet appareil. Veuillez conserver ces instructions d'emploi pour une consultation ultérieure.

Informations concernant la sécurité

- N'utilisez qu'avec du courant alternatif et le voltage approprié. Voir la plaque placée sur la base du moulin pour déterminer le voltage approprié.
- Nettoyez le chemisage du moulin uniquement avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- N'utilisez ce moulin pour rien d'autre que son utilisation voulue (par exemple moudre des grains de café entiers).
- Désassemblez uniquement votre moulin comme indiqué dans la section entretien et nettoyage de ce manuel. Si vous ne pouvez pas remédier à un mauvais fonctionnement, veuillez vous rendre sur www.baratza.com et notre page de dépannage. Si vous avez besoin d'une assistance supplémentaire, envoyez-nous un courriel sur support@baratza.com ou appelez-nous au 00 1 425-641-1245.
- Baratza n'acceptera aucune responsabilité pour tout dégât ou blessure si le moulin est utilisé pour autre chose qu'aux fins prévues ou s'il est opéré ou réparé de manière impropre. Toutes les réclamations de garanties seront nulles.
- Ne faites pas fonctionner le moulin avec un fil ou une prise endommagés ou si le moulin fonctionne de manière défectueuse.
- Ne laissez pas votre moulin sans surveillance lorsqu'il est en MARCHE (ON).
- Éteignez et débranchez l'alimentation électrique du moulin lorsqu'il n'est pas utilisé et avant nettoyage.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez de la prise de courant – ne tirez jamais sur le fil.
- Conservez votre moulin hors de portée des enfants.
- N'immergez pas le moulin, la fiche ou le fil dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.

Attention

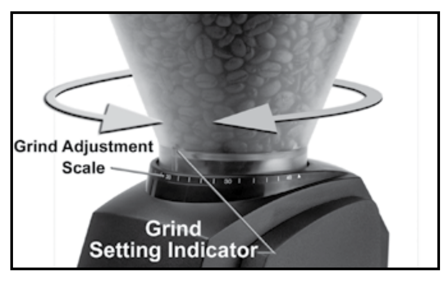
Débranchez **toujours** l'alimentation électrique avant de nettoyer le moulin.

Première utilisation

Placez le Maestro Plus sur une surface plane et branchez-le dans le voltage approprié, uniquement dans une fiche de courant alternatif. Ôtez le couvercle de la trémie en le soulevant. Versez dans la trémie la quantité souhaitée de grains entiers torréfiés, sans dépasser le maximum de 225 grammes. Replacez le couvercle. Assurez-vous que le réceptacle à café moulu est inséré jusqu'au bout.

Définir le réglage de mouture

Tournez lentement la trémie à grain dans le sens des aiguilles d'une montre, ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, pour aligner l'indicateur de la trémie à grain avec le chiffre de réglage voulu sur l'échelle de mouture. Sélectionnez la mouture adéquate pour le processus de brassage que vous utilisez. 40 réglages de mouture sont disponibles. Les réglages montrées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés en tant que grandes lignes. La taille de mouture réelle pour un réglage particulier variera en fonction de plusieurs facteurs, comprenant : degré de torréfaction (brun ou noir), fraîcheur, humidité, type de grain, teneur en huile, etc. À l'usage, vous déterminerez le réglage approprié à votre goût, à votre méthode de préparation et à vos grains favoris.



Réglage	Type de café	Mouture
1 à 14	Espresso	Fine
16 à 28	Filtre/Goutte à goutte	Moyenne
29 à 40	Press	Grossière

Note:

Des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules après que le moulin soit arrêté. Ajuster la mouture peut être plus simple lorsque le moulin fonctionne. Évitez le faire fonctionner le moulin avec des réglages très fins en l'absence de grains. Ceci peut endommager les meules.

Auto minuteur ajustable



Le Maestro Plus est équipé d'un bouton minuteur de 60 secondes. Chaque segment du minuteur représente environ 10 secondes de fonctionnement. Le moulin s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé. Si vous souhaitez interrompre le broyage avant que le temps ne soit écoulé, tournez simplement l'interrupteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le moulin s'arrête.

Fonctionnement de l'interrupteur



Vous pouvez tourner l'interrupteur vers la droite ou la gauche, depuis n'importe quelle position, sans l'endommager.

La quantité de café moulu dont vous avez besoin dépend du type de grain, de la grosseur de la mouture, de la méthode de préparation et du goût personnel. À l'usage, vous découvrirez les réglages qui conviennent le mieux à votre goût personnel.



Bouton d'impulsion monté à l'avant

Pour un broyage de courte durée, le Maestro Plus est équipé d'un bouton d'impulsion monté à l'avant. Il peut être utilisé pour moudre directement dans un panier à expresso. Retirez le réceptacle à café moulu et positionnez le panier à expresso à l'intérieur du moulin, directement sous le bouton d'impulsion (voir photo). Appuyez et maintenez la pression sur le bouton d'impulsion pour broyer. Le broyage s'arrêtera lorsque vous relâchez le bouton.



Note: Il est important de tenir le panier à expresso sous la goulotte d’éjection pour que le café moulu puisse tomber librement dans le panier. Tenir le panier tout contre la goulotte d’éjection fera que le café remontera et enrayera votre moulin.

Soin et Nettoyage

Nettoyer le chemisage et la trémie



Arrêtez le moulin et débranchez la fiche de l’alimentation électrique. Ôtez tous grains restant dans la trémie à grains (il peut être plus simple de renverser le moulin et de verser les grains dans un bol). Retirez la trémie en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d’une montre aussi longtemps qu’elle tournera, puis soulevez la trémie hors du chemisage. Nettoyez la trémie, le couvercle de la trémie et le réceptacle à café moulu dans une eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

Attention

Ne placez pas la trémie à grain, le couvercle de la trémie ou le réceptacle à café moulu dans le lave-vaisselle. Lavez uniquement à la main. N’immergez pas le chemisage du moulin dans l’eau.



Nettoyez les meules

Si le moulin est utilisé quotidiennement, les meules peuvent être nettoyées toutes les deux semaines. Nettoyer permet aux meules de réaliser le broyage le plus régulier possible. Nettoyer permet également de retirer les huiles de café qui ranciront et dégraderont la saveur du café moulu. Ne lavez pas le broyeur.



Retirer le broyeur circulaire

Enlevez le joint de silicone de dessus le broyeur circulaire. Retirer le broyeur circulaire en le soulevant tout droit, hors du moulin, avec les languettes de montage. Si le broyeur ne se soulève pas, assurez-vous que la languette de réglage de mouture est tournée totalement dans le sens opposé des aiguilles d'une montre.



Nettoyer le broyeur circulaire

Utilisez la brosse en soies (inclus avec votre moulin) pour retirer tout résidu de café présent sur le broyeur circulaire et le broyeur conique central monté à l'intérieur du chemisage du moteur. Lavez le joint de silicone dans de l'eau chaude savonneuse et séchez.

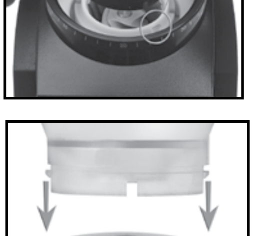


Réinsérer le broyeur circulaire

Assurez-vous que l'anneau d'ajustement noir est tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre aussi loin que possible. Replacez le broyeur en alignant la languette rouge avec l'entaille rectangulaire sur l'anneau d'ajustement noir. Secouez légèrement et poussez le broyeur circulaire fermement vers le bas pour vous assurer qu'il est correctement placé.



Après avoir remis le broyeur en place, replacez le joint de silicone en alignant les deux rainures du joint de silicone aux petites languettes sur le dessus du broyeur circulaire et faites glissez le joint sur le broyeur circulaire.



Réinsérer la trémie à grains



Pour remettre la trémie à grain en place, alignez les deux petites languettes de la base de la trémie (avec la petite encoche sur le côté droit) avec leurs rainures respectives au sommet du chemisage du moulin et insérez la trémie dans le moulin. Une fois la trémie en place, tournez dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à votre réglage de mouture désiré.

Nettoyer un moulin bouché



Photo # 1

Si votre moulin ne dispense pas normalement le café, il pourrait être bouché par de la poudre de café. Ceci peut survenir si le réceptacle à café moulu ou le porte filtre sont trop remplis et que le café moulu est remonté dans la corbeille de mouture et la chambre de broyage. Ceci peut également survenir en raison de l’accumulation de poudre de café au fil du temps.

Pour nettoyer le moulin, ôtez tous les grains restant dans la trémie, puis retirez la trémie. Retirez également le broyeur circulaire et la chute de moutures. Vérifiez si la chute de moutures est bouchée en regardant à la sortie de la chute de mouture qui est située au sommet de l’encastrement tenant le réceptacle à mouture (voir photo # 1). Si bouchée, retirez les moutures de café avec un bout de fil raide, tel qu’un trombone redressé et votre brosse de nettoyage.

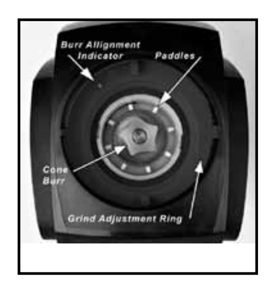


Photo # 2

Nettoyer la roue à aubes

Regardez le moulin du dessus et vous verrez le broyeur conique au centre et une roue à aubes avec huit ailettes à la base du broyeur conique (voir photo # 2). Pendant le broyage, ces ailettes poussent le café moulu hors de la chambre de broyage. Le café moulu peut être très entassé entre les ailettes. Utilisez un trombone redressé (ou similaire) pour retirer toute poudre de café coincée entre les ailettes. Une fois le café retiré, assurez-vous que les huit ailettes sont présentes et atteignent le mur de la chambre de broyage. Si la roue à aubes est cassée ou usée, allez sur la page de dépannage de www.baratza.com pour voir comment acheter et réinsérer une roue à aubes.

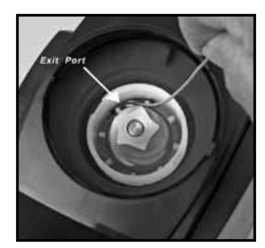


Photo # 3

Nettoyer le port de sortie de la chambre de broyage

Tournez le moulin pour faire face à l’arrière, puis tournez l’anneau d’ajustement noir dans le sens inverse des aiguilles d’une montre jusqu’à ce qu’il s’arrête. L’entaille rectangulaire sur l’anneau devrait maintenant être placé à 11 heures (voir photo # 3). Directement sous l’entaille, au fond de la chambre, se trouve le port de sortie de la corbeille à moutures. Si le port de sortie est bouché, nettoyez le avec un gros trombone et la brosse. Assurez-vous que le port de sortie et la chute de moutures sont nettoyés d’un bout à l’autre jusqu’à la sortie de la chute de moutures. Un souffle d’air comprimé peut aider à finaliser le nettoyage. Une fois que le bouchon a été nettoyé, remettez le broyeur, le joint et la trémie en place, Le moulin est maintenant prêt à l ‘emploi.

Nettoyage automatique

Note:
L'utilisation de Grindz ne débouchera PAS un moulin bouché, ceci ne peut être réalisé qu'en suivant les étapes de “Nettoyer un moulin bouché”.



Un nettoyage approfondi, rapide et facile peut être réalisé en utilisant le nettoyant pour moulins à café Grindz™. Grindz™ est un produit conçu pour déloger les particules de café, absorber et éliminer les odeurs et les résidus d'huile de café. Placez simplement un paquet de Grindz™ dans la trémie à grains vide du moulin. Réglez le broyage sur 20 et faites fonctionner comme si vous broyiez des grains de café, jusqu'à ce que tout le Grindz™ ait été moulu. Une fois terminé, nous vous recommandons de broyer 4 cuillerées à soupe de café dans le moulin pour retirer tout résidu de Grindz™. Jetez ce café. Pour des informations sur Grindz™, rendez-vous sur www.urnex.com.

Vous pouvez acheter Grindz™ sur www.baratza.com

Garantie et Services

Durée de la garantie: Un an à partir de la date d'achat.

Informations de garantie pour les États-Unis et le Canada

Si votre moulin à café tombe en panne dans les un an, envoyez un courriel à support@baratza.com ou téléphonez au 425-641-1245. Baratza livrera à votre porte un moulin à café de remplacement identique ou comparable, sans charge et s'arrangera pour que votre moulin "en panne" nous soit retourné.

Lorsque vous recevez votre moulin à café de remplacement, veuillez utiliser le carton, le matériel d'emballage et le formulaire de renvoi fournis pour nous renvoyer le moulin à café "en panne". Veuillez également inclure vos nom, adresse et numéro de téléphone.

Informations de garantie pour l'international

Rendez-vous sur www.baratza.com pour les informations de garantie pour les moulins vendus à l'extérieur des États-Unis.

Preuve d'achat et enregistrement du produit

Vous pouvez enregistrer votre moulin à café sur www.baratza.com. L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité sur le produit. Il nous aidera également à remplir les dispositions du Consumer Product Safety Act. Le numéro de série se trouve sous le moulin.

Veuillez conserver votre reçu, qui montre la date d'achat et veuillez compléter ce qui suit pour votre enregistrement personnel:

Numéro de série (situé sous le moulin): ______________________________

Date d'achat: _______________ Magasin :_______________________________

Pour des réparations et des pièces détachées



Baratza LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
425-641-1245
e-mail: support@baratza. com
Pièces détachées: www.baratza.com

Notes

Baratza, LLC
3923-120th Ave. S.E.
Bellevue, WA. 98006
www.baratza.com



rev: 051611